



BAHÍA DE QUIBERON – BRETAÑA DEL SUR

REGIÓN

No hay muchos lugares en Francia donde se produce la ostra plana *Ostrea Edulis*, la celebre Belon. La Bahía de Quiberon es un sitio ideal gracias a las aguas del Océano y protegido de los más violentos golpes del viento por la península de Quiberon.

Aquí las ostras disfrutarán de los nutrimentos del mar en un medio ambiente adaptado.

Una ostra también sumergida y cultivada en aguas de 10 a 20 metros de profundidad que, después de 2 a 3 años, ofrecera los sabores excepcionales de una ostra salvaje.

QUIBERON AGUAS PROFUNDAS (OSTRA CÓNCAVA)



Cultivo : una pre-crianza sobre mesa permite alcanzar ostras con un volumen perfecto y así resistir a los predadores naturales. Después estarán sumergidas y podrán adquirir dimensiones y sabores muy gustadas. Se obtiene una ostra totalmente natural criada según métodos tradicionales. Sin afinación para preservar un sabor marino e yodado.

Sabor y textura : una ostra carnosa, blanca y firme. Una masticación yodada al principio y después un aroma de avellana.



Tamaño	Periodo	Referencia
N°1 al N°3	Entre Octubre y Abril	Q0120

PLANA DE QUIBERON AGUAS PROFUNDAS (OSTRA PLANA)



Cultivo : llamada « Belon » porque pertenece al especie y a la región del mismo nombre, la semilla de ostra plana de la Bahía de Quiberon se sumerja directamente en aguas profundas entre 10 y 20 metros. Después los 3 años de maduración se logra un producto con una carne delicada y una estructura perfecta. Sin afinación para preservar un sabor marino e yodado.

Sabor y textura : toda la delicadeza, el firme, el blanco de la ostra. Un gusto yodado con notas de madera.



Tamaño	Periodo	Referencia
N°000 al N°4	Entre Octubre y Abril	Q0140